

## Lebkuchenauflauf

Butter mit Staubzucker und den Aromaten flaumig rühren. Schokolade im Dampfgarer bei 80 °C (1) 3 Minuten erweichen, etwas abkühlen lassen und mit den Dottern abwechselnd unter die Buttermasse rühren. Lebkuchen fein reiben und mit den Haselnüssen vermengen. Aus Eiklar, Kristallzucker, einer Prise Salz Schnee schlagen und mit der Lebkuchen-Nuss-Mischung locker unter die Masse heben. In 4 gebutterte, mit Braunzucker ausgestreute Portionsförmchen (oder ersatzweise Cappuccinotassen) füllen und im Dampfgarer bei 100 °C (2) 15 Minuten garen.

Stürzen und mit marinierten Beeren servieren.

### Marinierte Beeren:

Gefrorene Beeren in einer Schüssel mit Braunzucker und Likör vermischen und für ca. 3 Stunden ziehen lassen. Die entstandene Flüssigkeit in eine kleine Kasserolle seihen und erhitzen. Maizena mit etwas kaltem Wasser anrühren und den Fruchtsaft damit binden. Beeren darin kurz erwärmen und zum Lebkuchenauflauf servieren.



#### Garzeiten

Einstellung  
Garzeit

#### Dampfgarer

(1) Garen Universal 80 °C  
3 Min.      (2) Garen Universal 100 °C  
15 Min.

### Weinempfehlung:

Einmal etwas anderes! Ein Glas hochwertiger, dunkler Rum aus der Karibik, in Holzfässern gelagert, betont alle Gewürze und nussigen Noten, die sich im Lebkuchenauflauf wieder finden. Ausgezeichnet ist z.B. der Rhum Vieux von der Distillerie Reimoneq in Guadeloupe.



### >> Zutaten für 4 Portionen

#### Lebkuchenauflauf:

50 g Butter  
20 g Staubzucker  
20 g Kristallzucker  
2 Eidotter, 2 Eiklar  
30 g flüssige Schokolade  
50 g geriebene Haselnüsse  
20 g geriebenen Lebkuchen  
1 Prise Lebkuchengewürz  
Orangenschale und Rum  
1 Prise Salz, Braunzucker und Butter für die Form

#### Marinierte Beeren:

200 g gefrorene Beeren (Ribisel, Himbeeren, Brombeeren, etc.)  
2 EL Braunzucker  
4 cl Johannisbeerlikör  
1 TL Maizena